



Gewurztraminer 2022 Réserve (pour Professionnels et Export) - Demi-sec / Medium dry

Cépages :

Gewurztraminer

Situation des parcelles :

Parcelles situées à Bergheim sur sols bruns calcaires sur roche mère de calcaire dur. Sol très caillouteux, moyennement profond, légèrement alcalin. Bon réchauffement grâce aux cailloutis. Sols très favorable au Gewurztraminer.

Conduite du vignoble :

Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.

Analyse sensorielle :

- Robe : Jaune clair légèrement dorée.
- Nez : Nez avec des arômes de jeunesse très flatteurs (senteurs de rose, de fleurs blanches et de litchi). Étalage d'épices variés (étoile d'anis, cannelle, noix de muscade). Nuances de pain grillé.
- Bouche : Attaque suave et fraîcheur délicate, grande expression aromatique dès l'attaque, saveurs très persistantes de rose, de litchi, de pâte d'amande. Finale bouquetée persistante. Notes de bananes séchées et de coing.
- Caractéristiques du vin : Belle structure aromatique. Vin délicat et persistant

Conseil :

- Alliance avec les mets : Ce vin de caractère accompagnera superbement les fromages à caractère (munster, roquefort, chèvre). Il mettra en valeur les desserts à nappages chocolatés, les tartes, biscuits secs, pâtes d'amandes, les salades de fruits. Admirable en association avec la cuisine exotique, asiatique, ou la cuisine épicée. S'apprécie aussi seul, à l'apéritif.
- Température de service : 10°
- Garde : 8-10 ans

